



## Poikamiehen hunajakakku

Aineet: 350 g hunajaa  
200 g voita  
4 munaa  
200 g sokeria 3 tl leivinjauhetta  
3 tl hienonnettua inkivääriä  
1/2 tl hienonnettua neilikkaa  
500 g vehnä jauhoja

Valmistus: Iso rengasvuoka tai kaksi vuokaa voidellaan ja korppujauhotetaan. Voi ja hunaja hierotaan puukauhalla kuohkeaksi. Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi ja seos lisätään vähitellen voiseokseen. Mausteet ja leivinjauhe sekoitetaan tasaiseksi ja kaadetaan vuokiin. Vuokia ei saa täyttää kovin täyteen, sillä kakku nousee aika hyvin. Kakkua ei paisteta liian kuumassa uunissa. Kypsymisaika noin tunti. Kuten sanottu, tämä kakku säilyy hyvin pitkään ja vain paranee seisoessaan, siksi annos on näin suuri.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)